

“IMPORTANCIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN”

Dra. Patricia Sánchez Trejos Catedrática UCR-IIA patricia.sanchez@ucr.ac.cr

"CONOCER, VALORAR, CONSERVAR, PROTEGER Y COMPARTIR NUESTROS PRODUCTOS TRADICIONALES"

INTRODUCCIÓN:

La denominación de origen, es un derecho de propiedad intelectual "sui generis", que brinda una oportunidad a los productos tradicionales de contar con un valor agregado mediante una protección legal que reconoce su exclusividad. La importancia para nuestros países radica en que puede convertirse en un instrumento de desarrollo rural a través de valorar nuestros recursos endógenos, productos tradicionales y el conocimiento acumulado en la región, creando rutas turísticas que integren todos estos aspectos y generen empleo mejorando la calidad de vida y el respeto por el ambiente, la salud humana y animal.

Nuestro país se ha dado a conocer por una economía basada en servicios y conocimientos, pero no hay que desestimar la importancia que han tenido y deberán seguir teniendo los productos del agro: arroz y frijoles como productos de la canasta básica y constituyentes del tradicional gallo pinto; el café, el banano, el azúcar, el ganado que por años han sido los principales productos de exportación; las frutas tropicales: melón, piña, papaya; las flores y tubérculos; los productos cárnicos; lácteos, los huevos, las bebidas naturales, entre otros. Es por lo anterior que la estrategia de certificaciones, sobre todo la relacionada con el origen y la calidad, pueden ser de gran importancia para proteger aquellos productos tradicionales de las tendencias de la globalización predominante en estos tiempos.

Por otra parte, sabemos que uno de los servicios que hoy día proporciona mayores ingresos es el turismo, pero se debe reflexionar acerca del tipo de turismo que requerimos: un turismo masivo que afecte a nuestras comunidades, fomentando drogas y prostitución, o un turismo diferenciado, más planificado y selecto, que nos permita mostrar orgullosamente, nuestras costumbres, nuestros productos y la biodiversidad, por la cual se nos conoce, pero que debemos "conocer, conservar, proteger, compartir y utilizar racionalmente".

HISTORIA DE LAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD EN EUROPA:

El nacimiento legal de estas certificaciones en Europa está asociado al sector vitivinícola, es precisamente por eso que es el sector más desarrollado. La primera DO fue para el Champagne Francés, a finales del siglo XIX, se da a raíz de una situación de crisis, para protegerlos de imitaciones que tratan de valerse de su fama, una situación de sobreoferta de producto que baja los precios; una mala calidad; orígenes dudosos.

A diferencia de una marca, un producto con DO tiene el nombre de un lugar. Es propiedad del estado, es concedida a una región donde se desarrolla un Consejo Regulador que vela por el cumplimiento de un pliego de condiciones que asegure la calidad e inocuidad del producto. A diferencia de una marca en Europa la denominación de origen no tiene vigencia de tiempo y solo se pierde en caso de incumplimiento debidamente probado y son los consumidores los primeros que lo detectarían.

LOS PRINCIPALES ACTORES EUROPEOS:

Los Ministerios de Agricultura: En España es el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, el que orienta las políticas de calidad para cada Comunidad Autónoma, donde se encargan de organizar concursos, ferias y congresos especializados, así como campañas divulgativas del producto.

La Comisión de la Unión Europea actúa como comunicador y promotor de la difusión, reconocimiento y consumo del producto certificado.

Los Consejos Reguladores: velan por el colectivo de intereses, haciendo de la denominación su objeto y eje central de discursos.

La DO es un proceso dinámico de interrelaciones, socioculturales, ambientales, jurídicas, económicas, históricas y técnicas. Tiene la fuerza de ser un instrumento legal, un seguro de las producciones locales frente a la competencia desleal, un derecho de propiedad intelectual y una garantía de certificación que avala las características del producto. Agrega valor a lo largo de la cadena agroindustrial y la articula.

Las denominaciones de origen han tendido a crecer en número y en tipo de productos, siendo al 30-09-07 unos 707 productos protegidos en toda Europa, principalmente en: Italia (155); Francia (147); España (96); Portugal (93); Grecia (84) y Alemania (67). Entre los principales sectores conocidos están: Hortofrutícola y cereales (168); Quesos (156); Carnes frescas (100); Aceites y grasas (94) y productos a base de carne (77).

CERTIFICACIONES LIGADAS AL TERRITORIO:

- ***DENOMINACION DE ORIGEN:*** Se Requiere de un nexo entre el territorio y la tradición. El alimento debe ser producido, transformado o elaborado en un área geográfica delimitada, con un saber y conocimiento reconocido y constatado. Reglamento (CEE) N. 2081/92. Cabe destacar que una denominación de origen está muy asociada a las rutas de productos, en España las más conocida es la del vino y la de los quesos, en ellas que se le enseña al consumidor todo lo referente al producto, la historia asociada, el paisaje, las técnicas de cultivo y degustar las recetas tradicionales que forman parte de la gastronomía regional. El visitante después de esta experiencia es capaz de contestar ¿De dónde viene el producto?, ¿Cómo se fabrica o elabora? y ¿Cuál es su secreto o diferenciación?

- ***INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA:*** Se da una asociación con el terruño por lo menos en alguna de las etapas del proceso.

OTRAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD, NO RELACIONADAS AL TERRITORIO:

- ***ETIQUETA ROJA:*** Basada en las excelentes cualidades organolépticas del producto, se deben reforzar las exigencias técnicas en el pliego de condiciones. Han surgido con el fin de proteger a la pequeña agricultura de los sistemas industriales de gran escala.

- ***AGRICULTURA ORGÁNICA:*** La producción debe satisfacer las exigencias medioambientales del consumidor, sin uso de agroquímicos.

- **CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD:** Estas certificaciones dan fe que se respetan los requisitos técnicos, permiten ampliar los requerimientos del pliego de condiciones del producto al proceso de calidad, y generalizando las experiencias de los primeros productores.

- **ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA (ETG).** Esta certificación tiene por objeto destacar la composición tradicional del producto o el modo tradicional de producción, como o es el caso del jamón cortado, salado y secado de manera tradicional. El Reglamento (CEE) 2082/92, de 14 de julio, creó esta denominación, a fin de proteger las características específicas de determinados productos agrícolas que se diferencian de otros similares. El Reglamento define "características específicas" como el elemento o conjunto de elementos por los que un producto agrícola o alimenticio se distingue claramente de otros productos agrícolas o alimenticios similares pertenecientes a la misma categoría; y como certificación de características específicas: el reconocimiento por parte de la Comunidad de las características específicas de un producto mediante su registro con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento

- **COMERCIO JUSTO:** Los países Europeos son pioneros de forma en este tipo de certificación que apoya a grupos excluidos, de forma que se de equidad, justicia y agricultura sostenible, concientizando y abriendo mercados para ellos.

VENTAJAS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN:

Se evita la biopiratería y la erosión de productos mesoamericanos; Protegen el nombre y tipicidad del producto; Salvaguardan el patrimonio, se recata la memoria histórica del pueblo y su gastronomía; Permiten la sinergia con sectores industrial, agroturístico y artesanal a través de un modelo agrosostenible de desarrollo rural de la región; Preservan las prácticas agrícolas tradicionales de los sistemas industriales; cumplen con las exigencias medio-ambientales y de calidad solicitadas por el consumidor; Fomentan el uso de tecnologías limpias que minimicen el impacto ambiental y aseguran la inocuidad; Mejoran las condiciones socioeconómicas rurales, asegurando la permanencia de sus coterráneos; Generan nuevas fuentes de trabajo; Dan oportunidad a territorios y productos con desventajas competitivas; Aseguran el posicionamiento en el mercado; Reducen la cadena productor – consumidor; Movimiento colectivo de interés general; Existe legislación y reglamento; Favorecen la integración y tiene impacto económico en toda la cadena.

DESVENTAJAS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN:

Hasta hace poco no había suficiente conocimiento del tema; No hay cultura de valorar los productos propios; Gran confusión por la terminología internacional que está tratando de integrar la OMC; Tendencia a copiar reglamentos sin tomar en cuenta la realidad nacional; Tendencia a burocratizar sistemas; Se puede perder la filosofía de equidad; Su desarrollo puede darse como si fuera una marca más; Requiere de apoyo gubernamental, lo que puede cambiar de acuerdo al partido de turno; Proceso lento, continuo, progresivo, pero beneficioso.

GARANTÍAS PARA LOS PRODUCTORES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN:

Rescatan la identidad cultural a través de preservar y valorar los años de historia, la experiencia, el paisaje, las tradiciones propias del cultivo y de la región; Mejores precios y salarios; Reducción de intermediación; Mejor control del valor agregado; Mejora imagen.

GARANTÍAS PARA LOS CONSUMIDORES:

Se conoce el origen del producto; su proceso de elaboración; Los rasgos externos y atributos del producto; Hay control independiente y garantía de los poderes públicos; Están identificados a través de un etiquetaje transparente e informativo

REQUISITOS TÉCNICOS:

I. PLIEGO DE CONDICIONES:

- a. Descripción del producto
- b. Caracterización morfoagronómicas
- c. Caracterización físico-química y organoléptica

II. DELIMITACION GEOGRAFICA DE ZONA DE PRODUCCIÓN

III. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

IV. VINCULO CON EL MEDIO:

- A. HISTÓRICO
- B. FILOLOGICO
- C. VÍNCULO NATURAL
- D. OROGRAFIA
- E. TIPO DE SUELOS
- F. CLIMA
- G. HIDROGRAFÍA
- H. CONDICIONES DE CULTIVO

V. ETIQUETADO

EJEMPLO DE UN PLIEGO DE CONDICIONES CON SUS REQUISITOS TÉCNICOS: “EL CASO DE LA PATACA O PATATA (PAPA) DE GALICIA”



PATACA DE GALICIA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

“El producto es un tubérculo de la especie *Solanum tuberosum* L., de la variedad cultivada 'KENNEBEC' y se destinada para consumo humano”.

Las patatas susceptibles a ser amparadas por la Denominación Específica “pataca de Galicia”, deberán presentar las siguientes características morfológicas:

Tamaño: con un calibre mínimo de 40 mm. y máximo de 80 mm.

Forma de los tubérculos: redonda a oval y con presencia de ojos muy superficiales.

Piel de apariencia lisa y fina.

Color de la piel: amarillo claro.

Color de la carne: blanco.

Textura: firme al tacto y cremosa al ser cocida, consistente en boca.

Calidad para consumo: excelente, destacando su contenido en materia seca y por sus cualidades de color, aroma y sabor después de ser cocinadas.

Características físico-químicas: El porcentaje de materia seca deberá ser superior al 18 % y su contenido de azúcares reductores inferior al 0,4%.

ZONA GEOGRÁFICA

Subzona de Bergantiños (A Coruña): formada por los términos municipales de Carballo, Coristanco, Laracha, Malpica y Pontecesos.

Subzona de Terra Cha-A Mariña (Lugo): formada por la totalidad de los términos municipales de Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospeito, Foz, Lourenzá Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, Valadouro, Vilalba y Xermade.

Subzona de Lemos (Lugo): constituida por los términos municipales de Monforte, Pantón y Saviñao.

Subzona de A Limia (Ourense): compuesta por la totalidad de los términos municipales de Baltar, Os Blancos, Calvos de Randín, Porqueira, Rairíz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Vilar de Santos y Xinzo de Limia; y las parroquias de Coedo y Torneiros del municipio de Allaríz; las de Atas, Cualedro, Lucenza, Vilela y A Xironda del municipio de Cualedro; las de Bóveda, Padreda, Seiró y Vilar de Barrio pertenecientes al ayuntamiento de Vilar de Barrio, y las de A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña y Sobradelo del municipio de Xunqueira de Ambía.

MÉTODO DE OBTENCIÓN

La producción se realizará siguiendo en todo momento las prácticas tradicionales, no cultivando dos años en la misma parcela, no utilizando semilla sin certificar o de procedencia fuera de la explotación, respetando un marco de plantación de 75 x 32-35 cm., así como el uso de abonos orgánicos y manteniendo una relación C/N adecuada. Será obligatorio realizar la labor de aporcado y no regar el cultivo en los treinta días anteriores a la cosecha.

Las producciones máximas admitidas serán de 22.000 kg./ha en secano y 35.000 kg./ha en regadío.

El envasado se realizará en lotes homogéneos de calibre (entre 40 y 80 mm.) y procedencia, en envases autorizados previamente por el Consejo Regulador y con un contenido neto de 15, 10, 5, 4, 3, 2 y 1 kg., permitiéndose, de manera excepcional, el envase de 25 kg. con destino a restauración y hostelería.

El transporte de tubérculos susceptibles de ser amparados por la I.G.P, se realizará por separado, en vehículos acondicionados al efecto y se dispondrá de locales para almacenado debidamente acondicionados y autorizados por el Consejo Regulador.

VINCULO

a) Histórico

- Del cultivo de la patata en Galicia se hace mención ya en el año 1607, alcanzando realmente su importancia y dimensión social a mediados del siglo XVIII, con los primeros pleitos (1736) entre labradores y perceptores de diezmos. Su expansión más importante viene a raíz de la crisis cerealera de 1768-69, siendo la base del desarrollo demográfico desde ese momento.

- Desde finales del siglo XVIII el cultivo de patatas, tanto en secano como en regadío, en uno de los rasgos más destacados del paisaje agrario gallego, constituyendo sin lugar a dudas este alimento, la base para el sostenimiento de la población y de la cabaña ganadera del país, especialmente vacuno y porcino.

- Su aparición y la generalización de su cultivo hizo que se perfeccionase enormemente el desarrollo del policultivo de subsistencia, encontrándose desde entonces y hasta hoy en día formando parte de casi todas las rotaciones de cultivo en Galicia.

b) Natural

- Debido a las condiciones climatológicas, a las características de los suelos y a las esmeradas labores culturales que se dan en las subzonas productoras de patata de la Comunidad Autónoma de Galicia, el producto obtenido tiene una calidad culinaria excepcional. Este hecho, bien conocido por los almacenistas y consumidores, hace que la producción de patata gallega de calidad sea muy valorada y tenga un precio en los mercados, tanto regional como nacional, superior respecto de las otras producciones.

- En lo referente a las condiciones climatológicas, es de destacar que la abundante pluviometría de las subzonas productoras 1.000 a 1500 mm./año y las temperaturas suaves, hacen que los cultivos de patata, tengan un óptimo desarrollo vegetativo, sin necesitar la aplicación de riegos, así se consigue un crecimiento continuo de los tubérculos. La existencia de un período seco en los meses de agosto y septiembre, con déficit hídrico en el suelo, hace que los tubérculos producidos pierdan agua, antes de ser cosechados, y maduren perfectamente, formándose una piel uniforme y resistente, lo que unido a la reducción del contenido de agua en el tubérculo, ayuda a la conservación del mismo y aumenta su calidad culinaria.

- En las zonas productoras, predominan los suelos francos y franco-arenosos, con valores de pH comprendidos entre 5 y 6,5, siendo estos óptimos para este cultivo. Esta textura permite que la piel del tubérculo sea fina y uniforme y que los tubérculos salgan limpios de tierra (no siendo necesario su lavado). El pH débilmente ácido impide la presencia de la enfermedad denominada sarna o roña (los tubérculos afectados por la citada enfermedad, presentan la piel áspera con pústulas, no siendo aptos para la venta, por su desagradable aspecto).

- Respecto a los cuidados culturales, se destacan las importantes estercoladuras que recibe este cultivo, en torno a las 25 a 30 t/ha., siendo estas muy favorables para la gran calidad culinaria final de la patata producida bajo estas condiciones específicas.

DATOS SOBRE EL CONSEJO REGULADOR DE LA IGP “PATACA DE GALICIA”. FINCA DEVESA, S/N N-525.PK.200. 32630. XINZO DE LIMIA (OURENSE). TEL: 988-46-26-50

LA OBTENCION DE UN SIGNO DE CALIDAD DEBE ASEGURAR:

Una mejora continua y el cumplimiento de las exigencias técnicas; Inocuidad del producto y el no dañar al ambiente, ni la salud humana, ni animal; La conformidad de un control externo; Una buena organización de las ganancias a lo largo de la agrocadena.

REFORZAR LAS EXIGENCIAS TÉCNICAS:

Tomando en cuenta: La trazabilidad; El control externo y la organización de los productores

PRODUCTOS CON POTENCIAL DE PROTECCIÓN EN COSTA RICA:

- ACEITES: palma africana y coco.
- ARROCES Y LEGUMBRES: Diferentes tipos de frijol, arroz, cubaces.
- FRUTAS SECAS, MIEL, Y DULCES: tapas de dulce, jalea tricopilia y confites.
- CARNES: de res, de pollo y de pescados.
- FRUTAS: cas, cítricos, jocotes, mangos, anona, banano, cacao, caimito, granadilla, guayaba, guanábana, guaba, manzana rosa, manzana de agua, marañón, mora, níspero, papaya, piña, pejibaye, sandía, zapote.
- HORTALIZAS: cucurbitáceas: chayote, pipian, tacaco, chiverre. Culantro de coyote, maíz.
- RAICES Y TUBÉRCULOS: raíz de arracache, chayote, yuca, camote, malanga, ñame, tiquisque,
- EMBUTIDOS: salchichón y chorizo
- QUESOS: Bagaces, Palmito, Turrialba, Monteverde y otros
- VINOS, BEBIDAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS: café, vinos de frutas tropicales, cremas de licores, bebidas tropicales.
- OTROS: PALMITO, LACTEOS, ORGÁNICOS, FLORES y PLATOS PREPARADOS: Cervezas, medicinales, panadería, galletas y repostería, chocolates. Artesanías: souvenirs, carretas de Sarchí, cerámicas, salsas y software.

RUTAS AGROTURISTICAS:

Los años de historia asociados a nuestros productos, han permitido el desarrollo de variadas formas de preparación de los mismos, ya sea en deliciosas recetas muchas de ellas hoy olvidadas, debido a un consumidor que no ha valorado lo que estamos perdiendo y que ha ido cambiando poco a poco sus hábitos alimenticios, por alimentos menos nutritivos pero más fáciles y rápidos de preparar "fast food", en detrimento de preparaciones más elaboradas, nutritivas y propias.

La denominación de origen y otras certificaciones de calidad han permitido en Europa un desarrollo socioeconómico, ambiental y cultural, donde se han promocionado a través de estas rutas turísticas los productos de la tierra y las bellezas escénicas de las distintas comunidades. Desde el campo a la mesa el consumidor europeo, se ha visto beneficiado por una variabilidad de productos sanos que los restaurantes y los Consejos Reguladores han protegido y que de otra forma se habrían perdido ante la globalización.

Estas certificaciones posibilitan el rescate de la identidad cultural, dan valor y promocionan los productos que han demostrado tener "características propias", generan ventajas competitivas en la comercialización y contribuyen a proteger la agricultura tradicional.

A la vez, en Costa Rica se ha dado a conocer el tema entre las diferentes regiones, primeramente con el CNP y posteriormente con el apoyo de Extensión del MAG. También apoyo el MICIT-CONICIT para impartir el primer seminario internacional: "SIGNOS OFICIALES DE CALIDAD UNA OPORTUNIDAD PARA DAR VALOR AGREGADO Y DIFERENCIAR LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS." Con el apoyo de expositores de *Francia y España*. Se han llevado a cabo diversas charlas, seminarios, cursos con especialistas internacionales, videoconferencias, trabajos con estudiantes nacionales e internacionales y estancias internacionales donde han participado grupos de productores facilitando la comercialización de sus productos, entre otros.

En el 2007 se finalizó el proyecto Intercampus: "Transferencia y aprovechamiento de las experiencias en denominaciones de origen y otras certificaciones de calidad del País Vasco y Costa Rica en la comercialización de productos y servicios"

El proceso de adopción de estas certificaciones ha de llevarse de la mano con el consumidor, con un enfoque de agrocadenas, en donde el productor, el investigador, el transformador, el comercializador, el cheff y el estudiante intercambien sus conocimientos y respeten el conocimiento ancestral como base para la diferenciación y desarrollo.

En Costa Rica se han priorizado complementario al trabajo de denominaciones de origen 5 rutas de productos a lo largo de todo el territorio nacional:

- Ruta del café
- Ruta de productos lácteos y derivados
- Ruta de productos indígenas: frijol, maíz y cucurbitáceas
- Ruta de frutas tropicales
- Ruta de productos cárnicos y derivados

Se ha venido dando una serie de talleres en el tema de denominaciones de origen y rutas agroturísticas, para que las diferentes regiones desarrollen sus propias rutas de productos, los objetivos han sido:

1. Descubrir las potencialidades de las diferentes regiones del país basadas en sus recursos endógenos
2. Facilitar el espacio para la conformación de una red interinstitucional en las diferentes regiones que apoye estas iniciativas
3. Definir lineamientos para la planificación estratégica del desarrollo de actividades agroturísticas en la región

En los talleres se recalca lo integral y complejo del tema, ya que intervienen aspectos socioeconómicos, geográficos, históricos, ambientales, legales y de organización comunal. El Ministerio de Justicia a través del registro Nacional de Propiedad presentó el reglamento de Denominaciones de origen, publicado en la Gaceta, del cual falta ahora

su implementación. Por lo anterior hay que recalcar la importancia de que las diferentes comunidades se organicen, para que este reglamento de denominación de origen, se convierta como lo fue en Europa en un verdadero instrumento de desarrollo, en donde los consejos reguladores, apoyados por investigadores y gobierno, promocionan y protegen sus productos autóctonos y distribuyen las ganancias a lo largo de toda la agrocadena, permitiendo que con ello se logren mejoras de infraestructura y se resuelvan las necesidades básicas identificadas en la región, que bien sabemos, en nuestros países son muchas. Cabe destacar que el reglamento deja abierta la posibilidad de que una denominación de origen sea presentada por una persona, un organismo estatal u otro aunque no sea de la zona y que una marca anterior famosa puede invalidar su presentación, por lo que quienes tendrán que defender los derechos del nombre de la región o negociar y permitir su uso, deberán ser los mismos lugareños y de ahí la necesidad de que conozcan sus derechos. Hay que recordar que las denominaciones de origen aunque estén dentro de la ley de marcas, tienen diferencias sustanciales, la marca no debería aludir a nombres de regiones y no debería permitir ni siquiera el texto de “tipo” en la etiqueta. Es por lo anterior que es de vital importancia conocer de los derechos de toponimia o nombres geográficos.

Por otra parte el papel de las Universidades, como facilitadoras de estos procesos de investigación, innovación y tecnología, son relevantes para apoyar a los productores, industriales y otros interesados de las regiones a conformar los pliegos de condiciones y a incubar entre estudiantes nuevas empresas que se encarguen del control de un buen cumplimiento del pliego de condiciones.

En el taller se dio charla y degustación de asociaciones, participaron mercados locales que han trabajado con el Programa, grupos de caritas y organizaciones con las que se han trabajado estas certificaciones como son: café de Tarrazú; queso Turrialba y queso y frijoles de La Legua de Aserri, entre otros. Todos ellos con grandes posibilidades de obtener denominaciones de origen para sus productos. Se espera a la vez que puedan conformar el Consejo Regulador en su territorio y se logren los beneficios esperados para promover y proteger a través de ferias, concursos de recetas y otros sus productos beneficiando dichas regiones.

La segunda parte del taller consistió en analizar las potencialidades en cuanto a sus recursos naturales, humanos, institucionales y de infraestructura, de acuerdo a la región representada en el taller. A continuación se anexan los resultados de cada uno de los grupos, junto con algunos comentarios adicionales.

1) REGION CHOROTEGA:

Los Programas Nacionales consideran a esta región importante por el ganado de carne, cultivos como el tomate, café sostenible, caña de azúcar, melón, mango, sandía y por supuesto el agroturismo.

El grupo de la Región Chorotega se centró más en la Región de Nicoya, aunque también se enfocaron en otras zonas de gran interés agroecoturístico.

RUTA DEL CAFÉ SOSTENIBLE (SANTA CRUZ, HOJANCHA, NANDAYURE Y NICOYA)

Integrantes del grupo: Sidney García Ch; José María Cháves Vásquez; Rafael Dalorzo Enríquez; Gilberto López Lara y Minor Moya

Descripción

Se ubica en el eje cafetero de la Península de Nicoya, Costa Rica, en un piso altitudinal que va desde los 500 a los 950 msnm. Incluye atracciones naturales (vistas al golfo y al océano Pacífico, bosque natural y secundario, recursos hídricos), actividades agroturísticas (trapiches, beneficiados de café, energías limpias para beneficiado de café, plantaciones (café sostenible, naranja, forestales, caña de azúcar) y entretenimiento: Diríá coffee tour (Coopepilangosta R. L.). Otros atractivos: la reserva indígena Matambú, instalaciones del “radar” (Bellavista) como observatorio. Podrían participar alrededor de 500 familias campesinas.

Servicios disponibles

Las rutas de acceso a los distintos sitios permanecen accesibles durante todo el año; el área de Hojanca presenta un mayor desarrollo de servicios (telefonía, conectividad a Internet, electricidad); hospedaje, alimentación, salud y transporte están igualmente disponibles. El mercado de artesanías también está en crecimiento.

Actores

Organizaciones de la sociedad civil lideran muchos de los procesos orientados al fortalecer la ruta: Coopepilangosta R. L., Coopcerroazul R. L., Centro Agric. Cant. Hojanca, Fundación Monte Alto, Fundación Café Forestal. Alrededor de ellas participan: MAG, MINAE, Coocafé R. L., iniciativas privadas individuales, INA, M. de Salud, UNA, IMAS, PNUD y las Municipalidades.

Organización

Algunos actores citados (cooperativas cafetaleras) han iniciado procesos incipientes de organización de la ruta; ello representa una oportunidad para contribuir a la consolidación de la misma. Es importante sí, construirla a partir de la integración de intereses locales dispersos, no alineados y orientados a compartir una misma visión.

OTRAS OPCIONES EN GUANACASTE: Agrícolas: arroz, cebolla, melón, mango, acuicultura, cebolla, ganadería sostenible, derivados de lácteos, artesanías, frijol, energías limpias y áreas de conservación y otros; Artesanales: San Vicente y Guaitil; Gastronómicas: Ruta del sol (Sol Verde); Posicionamiento geográfico: Carrillo cantón arqueológico, Santa Cruz ciudad folclórica, Nicoya ciudad colonial, Bagaces cantón ecológico, Cañas corazón del riego, Abangares cuna de la minería. Energías limpias: hidroeléctricas, eólicas y geotérmicas; Áreas de conservación natural; Humedales, volcanes; Zonas de anidamiento de tortugas baula; Volcanes

2) REGION BRUNCA:

Esta Región al igual que la anterior representa un gran potencial agroecoturístico y en el momento actual requieren de gran apoyo, ya que es una región con un gran desarrollo de actividades encaminadas al turismo masivo, que si no se hace mediante una buena planificación y con los debidos Estudios de Impacto Ambiental, se puede ver muy afectada la zona.

Integrantes del grupo: Félix Zumbado Morales; Victor Manuel Camareno Díaz y Bernardo Trejos

Los cantones son: Osa, Golfito, Corredores, Pérez Zeledón, Coto Brus, Buenos Aires.

Entre los principales cultivos están: Arroz; Palma; Café; Piña; Forestales; Pesca; Plátano; Banano; Ganadería y Granos básicos

Instituciones con presencia en la zona: UCR; UNA; MAG; IDA; CNP; Ministerio de Salud; Colegios técnicos; INA; MEP; PROCOMER; MINAE; JUDESUR; MOPT; Cooperativas; Asociaciones de Desarrollo; Centros agrícolas cantonales; FEDECAP; Cámaras de turismo; Asociaciones de productores y pescadores; Grupos indígenas; Organizaciones no gubernamentales TNC; amigos de Osa, entre otras

FODA de la Región Brunca			
Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> - Presencia de Áreas Protegidas - Existencia de vías de comunicación - Variedad de microclimas 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de planes reguladores - Patrimonio cultural y arqueológico. - Recursos naturales valiosos, - Muchos productos agropecuarios - Existe turismo no tradicional 	<ul style="list-style-type: none"> - Desempleo - Bajo nivel educativo en la zona - Falta de infraestructura pública - Distancia con los puertos de salida de productos de exportación 	<ul style="list-style-type: none"> - Presión urbanística, desarrollada sin planificación - Deforestación - Erosión - Mercado (precios internacionales) - Que se convierta en una zona con un "esquema de producción" igual a Guanacaste - Destrucción de los atractivos turísticos

Como pueden colaborar las instituciones en la zona: Se requiere de capacitación en manejo de turistas; Idiomas (ingles, Francés, italiano, Alemán); Administración de microempresas e Innovación. Entre los actores que más pueden contribuir con estos aspectos son INA, UCR, UNA, UNED, Municipalidades, MEP.

El MINAE y las municipalidades deben proteger los recursos naturales y fomentar la correcta aplicación de los planes reguladores, actualizándolos.

El gobierno debe desarrollar una verdadera planificación regional, con un eje central de vinculación con la participación ciudadana.

Productos agropecuarios con potencial en la zona: Café, frutas, hortalizas, palma aceitera, arroz, granos básicos.

Ruta BRUNCA:

Salida: Aeropuerto de Palmar Sur, se pueden visitar plantaciones de Palma, arroz, canales de Sierpe, Reserva Indígena Rey Curre, Camaronera y el parque de las esferas, se puede construir un museo con la historia bananera de la región.

Para un recorrido de varios días se pueden visitar las diferentes áreas silvestres protegidas de la región, así como las aguas termales de Coto Brus, paseos en lancha, fincas de hortalizas, plantaciones de frutales, el tour del cacao.

3) REGIÓN HUETAR NORTE:

Se logró ver que es una zona de gran interés para el agroturismo al igual que las anteriores zonas. Se dio especial interés a la Región de los Malekus, donde se ha elaborado el listado de flora del jardín botánico del lugar representado por más de 120 especies diferentes y de gran potencial.

De esta región el MIPRO prioriza a través de sus programas Nacionales productos como: la piña, las raíces y tubérculos, la caña de azúcar y los ornamentales.

Integrantes del grupo: Marvin Blanco M; Albán Valverde; Mauricio González.

1. Análisis FODA de la Región Huetar Norte

Fortalezas de la región para el desarrollo turístico: Los atractivos naturales de jerarquía: Volcán Arenal, Río Celeste, Caño Negro, Río Frío, Río San Carlos. Entre otros de sus atractivos están el paisaje agropecuario, los asentamientos campesinos, las reservas indígenas y la frontera con Nicaragua. La infraestructura vial está en buen estado. Hay presencia de instituciones gubernamentales, académicas y ONGs. Los proyectos en marcha. Zona Económica especial, FOMUDE, Alianzas UICN, FORETUR

Debilidades: El control del turismo se lleva a cabo desde La Fortuna; Hay sustitución de cultivos tradicionales; La organización local es compleja; Los caminos vecinales están en mal estado; Hay vulnerabilidad climática; Falta posicionar destinos a excepción de La Fortuna; Hay pérdida de identidad territorial

2. Actividades de las instituciones: La UCR apoya a proyectos en reservas indígenas Guatuso; La UNED: apoyo asentamientos en Zona Fluca – La Fortuna; El IDA apoya integral asentamientos, algunos con iniciativas en turismo rural; El IICA-PDR-MAG: apoya a la organización local con enfoque de desarrollo territorial en Los Chiles, Upala y Guatuso y el TEC tiene la carrera de turismo sostenible en la Sede de Santa Clara y apoya al Foro Regional de Turismo (FORETUR)

3. Posibles acciones de cooperación institucional

- Definir líneas de acción conjuntas para mejorar el impacto sobre el territorio. Hay muchos diagnósticos y pocas acciones concretas.
- Ayudar a construir una imagen del territorio como base del posicionamiento turístico.
- En este aspecto cobra relevancia el tema de los sellos de calidad para valorizar productos autóctonos como las raíces y tubérculos, la pimienta, el chile picante, el frijol y frutas como la papaya, la guaba y el plátano.
- Poner en común las investigaciones y otros estudios relativos a la región y temas de interés en bases de datos de acceso libre, por ejemplo el SIRZEE o INFOAGRO - Orientar trabajos de graduación y proyectos de cooperación a la resolución de los problemas de la región que han sido identificados en diagnósticos de ZEE, PDR/IICA y otros.

4) REGION CENTRAL

a) REGION DESAMPARADOS ASERRÍ

Esta región es una de las más extensas y variadas, en ella entran las zonas más reconocidas por su café, Tarrazú, San Miguel de Desamparados, el de Acosta que ha sido recientemente reconocido por catadores con premio de oro internacional. Hay muchas otras potencialidades de la región, el grupo que nos acompaña, priorizó la ruta desde desamparados, Aserrí, Tarbaca, La legua y llega hasta Parrita. Se destaca la labor de comercialización del frijol de la zona de la Legua de Aserrí por parte de Caritas. La relación con la Red de mercados locales, en donde se degustó los frijoles de Bijagual. Por otra parte es importante también citar el caso de la organización de la comunidad de Aserrí donde ya tienen organizada la feria del jocote, con el que preparan un gran número de recetas que han ido desarrollando e innovando y que los invitamos a probar in situ.

Integrantes del grupo: Claudio Moya; Yeffrey Gamboa; Carmen Arias; Martín Bonilla Poveda.

Ruta Región Central- Desamparados- Aserrí:

Dicha ruta podría iniciar en Desamparados y mediante un recorrido intermontano salir a la zona de Parrita. Más adelante se detallan las localidades con los productos o atractivos que poseen. La longitud de la ruta sería de unos 140 kilómetros aproximadamente; la mayoría con una gran belleza escénica.

Localidades con sus productos y atractivos:

Localidad	Productos y atractivos
Desamparados	Templo Católico
Aserrí	Chicharrones y tamales. Posee restaurantes y fábricas especializadas en estas comidas.
Tarbaca	Varios restaurantes y miradores de renombre. Se explota la cocina de carnes (chicharroneras). El Ram Luna posee un espectáculo tradicional costarricense. AFAORCA (Asociación de familias orgánicas de los Cerros Caraigres) tiene una cafetería orgánica con un espacio en donde se muestra el procesamiento del café. Leyenda.
San Gabriel de Aserrí	Se requiere indagar
La Legua de Aserrí	Fincas orgánicas de café y hortalizas. Comunidad bandera azul ecológica. Muy cerca se encuentran varias comunidades con cultivo y comidas a base de jocote.
San Francisco de León Cortés	Se requiere indagar.
Bijagual	Los productos principales de la zona son frijol tapado, ganado y café. Las familias tienen en sus fincas una economía de subsistencia (siembran y procesan gran cantidad de productos). Sus frijoles son de excelente calidad y rico sabor. Hay quesos de excelente calidad. Lugares naturales de gran belleza.
San Juan	Se requiere indagar.
Las Vegas	Se requiere indagar.
Parrita	Se requiere indagar. Comunidad en el pacífico central costarricense.

Fortalezas y debilidades de la ruta

-Fortalezas: Valor escénico; Variedad climática y paisajística; Diversidad de productos y actividades; Organización comunal y productiva; Tradiciones y cultura de comidas; Presencia de ONG's e instituciones gubernamentales.

-Debilidades: Los caminos pesados y algunas vías en malas condiciones (no pavimentados, derrumbes en época de invierno); Vulnerabilidad climática de productos y actividades; Pocas posibilidades de educación técnica o profesional.

Se requiere mejorar: La promoción de la actividad turística y la mentalidad empresarial y organizativa.

b. REGIÓN CANTRAL: TURRIALBA

Este fue el grupo más numeroso grupo, tuvo de insumo las conferencias del Instituto de Investigaciones Económicas.

Integrantes del grupo: Hazel Rojas García; Anna Laurencich; Patricia Solis Calderón; José Alfredo González; Raúl D. Carmona Herrera; Carlos Gómez Méndez; Alba Stella Riveros; Remy Leroux Monet; Catalina Romero Vargas

Análisis Foda

Fortalezas: Existen varias instituciones de capacitación; Cercanía con la meseta central; Cercanía con el Puerto de Limón; Biodiversidad (microclimas); Recursos hídricos; Historia recopilada; Parques nacionales; Infraestructura institucional

Debilidades: Falta de: coordinación interinstitucional; Políticas nacionales; fuentes de empleo; Explotación restringida de recursos e Infraestructura vial

Oportunidades: Disposición de unificar esfuerzos; Ofrecer nuevos productos y servicios (Ej: Turismo rural comunitario); Diversificación de productos y valor agregado (plátano, banano, productos orgánicos); Aprovechamiento de la infraestructura educativa; Visita de cruceros; Nueva legislación de denominaciones de origen y Encadenamientos institucionales (Oferta académica relacionada con el desarrollo de la región)

Amenazas: Política económica nacional; Falta de recursos para el desarrollo; Falta de producción energética; Destrucción de ecosistemas y Riesgos naturales

I. BIBLIOGRAFIA:

- Caldentay, P. Y Gómez, A3.C. 2000. Economía de los mercados Agrarios.
- Castañeda. S, O.R. 1995. Transición de la agricultura convencional a la agricultura orgánica: EL PROCESO, COSTOS Y CONSECUENCIAS. Memorias del Simposio

Centroamericano sobre Agricultura Orgánica. Editorial de la Universidad Estatal a Distancia. San José, Costa Rica.

- IICA, 2006. Políticas para la prosperidad rural: La contribución de la agricultura y de los territorios rurales a la creación de empleo y la reducción de pobreza. San José, Costa Rica, 141p.

- Jiménez Blanco, Pilar. 1996. Las denominaciones de origen en el derecho de comercio internacional. Ed. Eurolex. Madrid, España.

- MAPYA. Alimentos de España. Arroces y Legumbres con denominación de origen Específica. 21p.

- Masis, G. 2007. 28p. Alternativas de la pequeña producción rural en el contexto actual. Beco, Costa Rica.

- Sánchez, P. 1995. Los Recursos Fitogenéticos y la medicina. Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica, 1 (2): 4-5. 1995.

- Sánchez, P. 1999. Il cibo e il corpo. food and body. 1999. Importance of the nutritive quality of the common bean. Ed. Guerci, a. biblioteca de Etnomedicina. casa di risparmio de Genova e Imperia, Italia. pp:107-114.

- Sánchez, P. 2000. La denominación de origen. Material de Capacitación. MAG-UCR.

- Sánchez, P. 2002. Calidad nutritiva del palmito de pejibaye *Bactris gasipaes*, kunth. En: Alimentando la vejez del mundo. Genova, Italia. Publicado en cd room.

- Sánchez, P. 2003. Valor agregado del frijol: el caso de la faba granja española. Programa de investigación y transferencia agropecuaria del frijol. VII: Reunión anual del sector frijolero de Costa Rica. Setiembre, 2003. Santo Domingo de Heredia, INBIO, Costa Rica.

- Sánchez, P. 2005 Oficialización Comisión Nacional de denominaciones de origen y otros signos de calidad. Boletín de Extensión Agrícola. Ministerio de Agricultura y UNED; vol 2/ num 3/ 2005.

- Sánchez, P. 2006. Importancia del origen de los productos tradicionales. Encuentro Terra Madre, Torino, Italia

- Sánchez, P. 2007. Calidad y cultura local. Entrevista para revista girasol Año 9-N.31. Universidad de Costa Rica. p 25.

- Sánchez, P. 2007. Guión para el video de denominaciones de origen. Encuentro Terra Madre, Slow Food. Torino. Español e Italiano.

- Sánchez, P. 2007. Tecnologías limpias en la agricultura. 2007. Universidad del País Vasco. Convenio AECE-UCR. Acción Complementaria AECE: "Transferencia de tecnologías limpias relativas a denominaciones de origen y otras certificaciones de calidad ambiental entre España y Costa Rica"

- Sánchez, P. 2007. "Investigación y desarrollo en el sector agroalimentario". Seminario de Propiedad Intelectual. Ministerio de Justicia. Registro de Propiedad Intelectual. Hotel Radisson, mayo, 2007.

- Sánchez, P. 2007. "Marco conceptual e importancia de las denominaciones de origen y de las rutas agroturísticas como estrategias de desarrollo para el país". Taller de denominaciones de origen y rutas agroturísticas, Universidad de Costa Rica. Mayo.

- Sánchez, P. 2008. Caracterización morfoagronómica de 17 variedades de tomate, *Lycopersicon esculentum*, Mills. PCCMCA, San José, Costa Rica.

- World Health Organization. 1999. The health of indigenous peoples. Sustainable development environments. 97p.